

**BOR  
MAR  
KET****FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

Versión 5.0

Página 1 de 2

**PRODUCTO**

<b>CÓDIGO</b> (internal code)	000414
<b>Código antiguo</b>	PFFM27



<b>Nombre comercial</b> (commercial name)	Filete de fogonero
<b>Nombre científico</b> (Scientific name)	<i>Pollachius Virens</i>
<b>Método de producción</b> (Production method)	Pesca extractiva
<b>Arte de pesca</b> (Fishing method)	Redes de arrastre. Consultar el etiquetado.
<b>Zona FAO</b> (FAO zone)	FAO 27 Océano Atlántico. Sub Va
<b>Origen</b> (Country of origin)	Islandia
<b>Importador</b> (importer)	12.00011074/M

<b>Calibre</b> (Size)	16-32 oz / 450-900 g
<b>Presentación</b> (Presentation)	Interfoliado
<b>Peso neto</b> (Net weight)	27 Kg (3x9 Kg)
<b>Peso neto sin glaseo</b> (Net drained weight)	27 Kg (3x9 Kg)
<b>Vida útil</b> (shelf life)	24 Meses

**1 – CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** (Product characteristics)

<b>Descripción del producto</b> (product description):	Filete de fogonero sin piel PBI, interfoliado, congelado a bordo.
--	--

**CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS** (Physical- chemical characteristics)

Glaseo (Glaze)	No
Objetos extraños (Foreign matters)	No
Ingredientes (ingredients)	Filete de fogonero

<b>METALES PESADOS</b> (heavy metals)	<b>Contenido máximo</b>	<b>Unidad</b>
Plomo (lead)	0,30	mg/kg peso fresco
Cadmio (cadmium)	0,05	mg/kg peso fresco
Mercurio (mercury)	0,50	mg/kg peso fresco

<b>MICROBIOLÓGICOS</b> (Microbiological characteristics)	<b>Límite máximo</b>
Aerobios mesófilos	1000000 UFC/g
Enterobacterias totales	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25 g

**BOR  
MAR  
KET****FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

Versión 5.0

Página 2 de 2

<i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g
<b>ALÉRGENOS QUE CONTIENE (Allergens)</b>	
Pescado y productos a base de pescado	
Posibilidad de contaminación cruzada con otros productos producidos en la fábrica (Possibility of cross contamination with other products produced in the plant)	No



<b>LIBRE DE OMG (GMO free)</b>	SI
--------------------------------	----

<b>VALORES NUTRICIONALES (Nutritional facts)</b>	
<b>PARAMETROS (parameters)</b>	<b>VALOR POR 100 g (serving size 100 g)</b>
Valor energético (Calories)	355 kJ / 85 kcal
Ácidos grasos totales (Total fat)	0,9 g
De los cuales saturados (saturated fatty acids)	0,2 g
Hidratos de carbono (Total Carbohydrate)	0 g
De los cuales Azúcares (sugar)	0 g
Proteínas (Proteins)	18,1 g
Sal (salt)	0,3 g

<b>2 – ENVASE, EMBAJALE Y TRANSPORTE (Packaging, wrapping, distribution)</b>	
Caja / Capa (Cartons / Layer)	5
Capas / pallet (Layers / pallet)	9
Cajas / Pallets (Cartons / pallet)	45
Peso pallet (Pallet weight)	1215 Kg aprox

Etiquetado (Labeling)	Según legislación vigente
-----------------------	---------------------------

Temperatura (temperature)	-18 °C
Conservación (Conservation)	Producto ultracongelado - Conservar a -18 °C Una vez descongelado, no volver a congelar

19-03-2018	Pilar Saiz Quality manager	 
------------	-------------------------------	---